



NordCap®

PROFESSIONELL KÜHLEN

PROJECT-LINE

**SCHNELLKÜHLER/
SCHOCKFROSTER
GESAMTÜBERSICHT**

INVESTITION MIT GARANTIERTEM MEHRWERT IN GASTRONOMIE, GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE UND CATERING!

SCHNELLKÜHLEN: QUALITÄT WIE FRISCH GEGART



Keine Chance für Keimbildung

- > Von 90 °C (garheiß) auf +3 °C in ca. 90 Minuten, dadurch sehr kurze Verweildauer der Speisen im kritischen Temperaturbereich von weniger als einer Stunde.

Höhere Erträge mit Schnellkühlen: Reduzierung des Gewichtsverlust durch Verdunstung

- > Nach dem Kochen geben Speisen durch Verdunstung Feuchtigkeit ab.
- > Durch den Kälteschock bei der Schnellkühlung verdunstet und entsaftet das Produkt nicht aus.
- > Die Feuchtigkeit bleibt erhalten und der Gewichtsverlust ist erheblich reduziert.

Bevorratung bis zu 72 Stunden möglich

PERFEKTE FRISCHE MIT SCHOCKFROSTEN . . .

. . . von allen gängigen Lebensmitteln – egal ob roh oder gekocht.

- > Fleisch & Hackfleisch
- > Innereien
- > Fisch & Krustentiere
- > Beeren
- > Gemüse
- > Teigwaren & Brot
- > Räucherfisch
- > Gekartes
- > Backwaren
- > Aufläufe & Gratins
- > Bratkartoffeln
- > Desserts

Bevorratungsmöglichkeit von einigen Monaten

Kein Verlust von Zellflüssigkeit nach dem Auftauen



ALLE VORTEILE VON SCHNELLKÜHLEN/SCHOCKFROSTEN AUF EINEN BLICK

Lang anhaltende Garfrische

- > leuchtend frische Farben
- > bestmögliche Konsistenz
- > Erhalt der Eigenfeuchtigkeit
- > natürliches Eigenaroma
- > maximale Hygiene und Sicherheit

Qualitative Verbesserung

- > optimierter Tagesablauf und Personaleinsatz
- > weniger Stress und Hektik zugunsten von mehr Ruhe und Zeit
- > Produktivitätssteigerung
- > Motivationssteigerung

Zufriedene Gäste

- > höchste und zuverlässige Speisenqualität
- > alle Speisenkomponenten immer vorrätig
- > größere Auswahl
- > breite Palette an Zusatzangeboten, wie Extra-Essen, Bankette, Tagungs-Verpflegung, Party-Service u.v.m.

Ertragssteigerung

- > größeres Volumen und höheres Gewicht = mehr Ertrag
- > Reduzierung der Abfälle und der Überproduktion
- > kostenreduzierender Einkauf von Frischeprodukten
- > Ausnutzen saisonaler und punktueller Angebote

HYGIENE + FRISCHE = SICHERHEIT + GENUSS

DIN 10506 + DIN 10508 – DIE NEUE HERAUSFORDERUNG

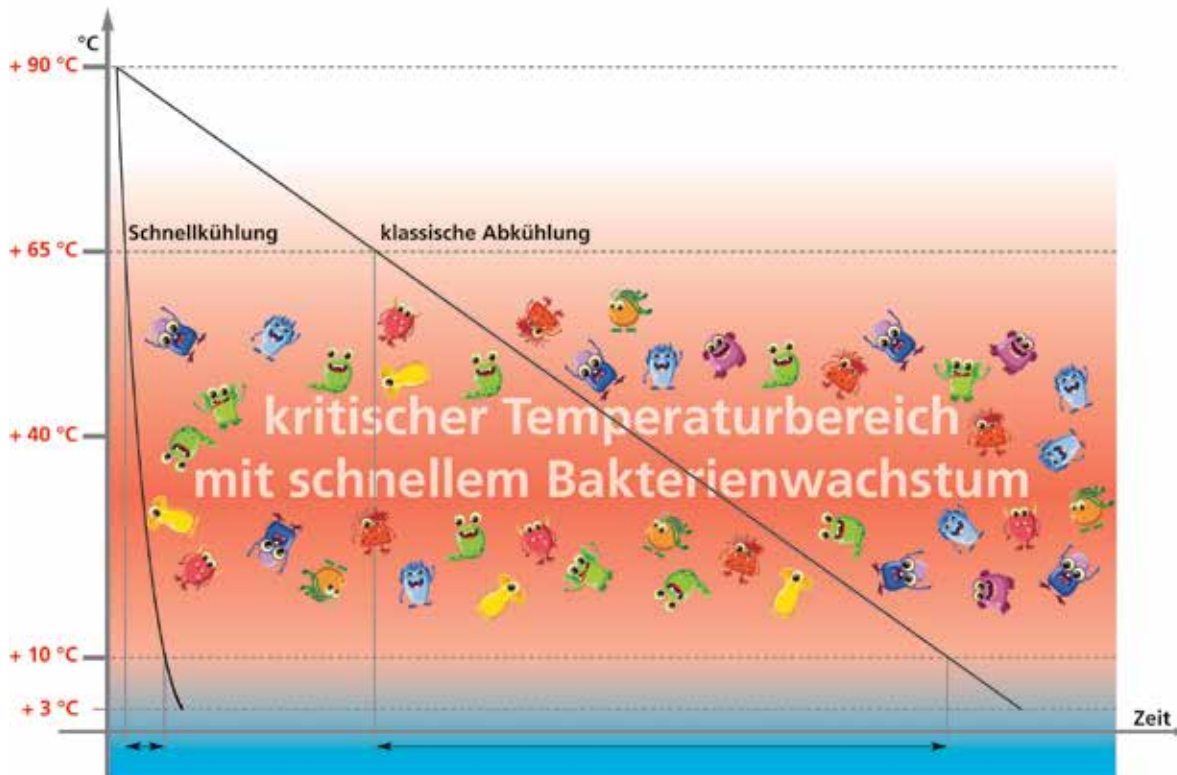
- > Die Hygieneverordnungen DIN 10506 und DIN 10508 sind seit März 2012 in Kraft.
- > Innerhalb von 3 Stunden nach Garende muss das Essen serviert werden.
- > Während dieser 3 Stunden darf die Kerntemperatur niemals unter 65 °C sinken.

DIN 18872-5

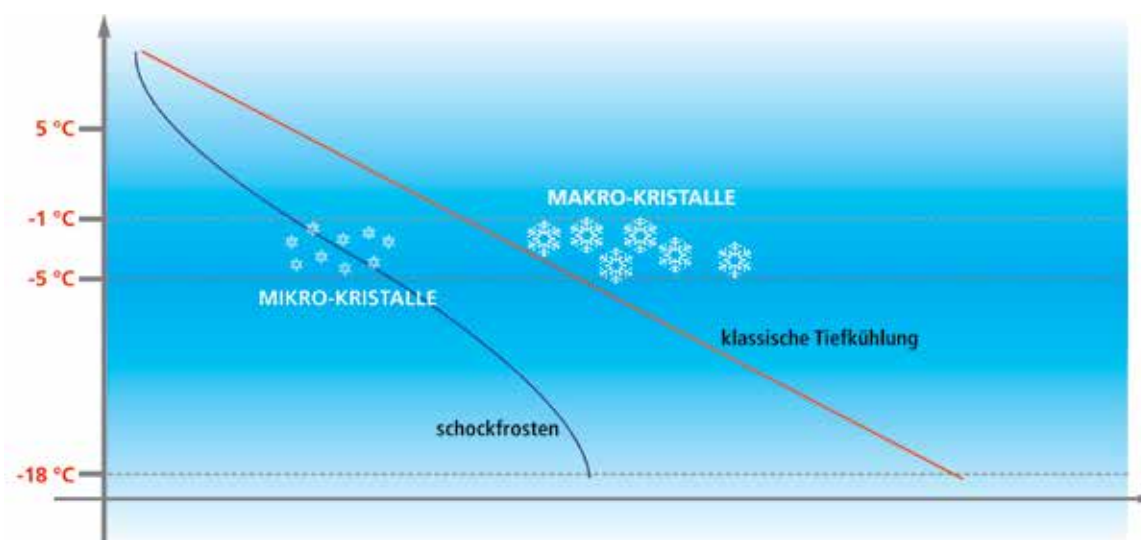
- > Die neue DIN-Vorschrift 18872-2 gilt seit April 2013.
- > Die Norm bezieht sich auf die Funktionsweise von Schnellkühlern/Schockfroster.
- > Die Abbildung rechts zeigt einen NordCap-Schnellkühler/Schockfroster in einem entsprechenden Labortest.



SCHNELLKÜHLUNG: VON +90 °C AUF +3 °C IN NUR 90 MINUTEN



SCHOCKFROSTEN: VON +90 °C AUF -18 °C



DAS SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER-PROGRAMM VON NORDCAP: BREITE AUSWAHL FÜR JEDEN BEDARF & JEDE ANFORDERUNG

DIE SERIE SF-CW – QUEREINSCHUB



ALPENINOX



SF 10-CW
5 x GN 1/1
12,5 kg/7 kg



SF 15-CW
6 x GN 1/1
19,5 kg/15 kg



SF 28-CW
10 x GN 1/1
32 kg/28 kg



SF 50-CW 2
20 x GN 1/1
64 kg/56 kg



SF 65-CW
10 x GN 2/1
64 kg/56 kg

DIE SERIE SF-LW – LÄNGSEINSCHUB & CRUISE-STEUERUNG



ALPENINOX



SF 50-LW
10 x GN 1/1
50 kg/50 kg



SF 70-LW
10 x GN 2/1
70 kg/70 kg



SF 100-Z-LW
20 x GN 1/1
100 kg/85 kg



SF 120-LW
20 x GN 2/1
120 kg/100 kg



SF 180-LW
40 x GN 1/1
180 kg/120 kg

DIE SERIE SF DER PROJECT-LINE



SF-S 8 GN 1/1
SF-T 8 GN 1/1
25 kg/16 kg



SF-S 12 GN 1/1
25 kg/16 kg
SF-T 12 GN 1/1
36 kg/24 kg



SF-S 16 GN 1/1
36 kg/24 kg
SF-T 16 GN 1/1
55 kg/36 kg



SF-S 12 GN 2/1
50 kg/32 kg
SF-T 12 GN 2/1
72 kg/48 kg



SF-S 10 GN 1/1-HG
28 kg/16 kg
SF-T 10 GN 1/1-HG
36 kg/24 kg



SF-S 10 GN 2/1-HG
50 kg/32 kg
SF-T 10 GN 2/1-HG
72 kg/48 kg



Einfahr- & Durchfahrmodelle
20 x GN 1/1 & 20 x GN 2/1

Finanzen/Service
28307 Bremen
Thalenhorststraße 15
Tel.+49 421 48557-0
Fax+49 421 488650
bremen@nordcap.de

Vertrieb Ost
12681 Berlin
Wolfener Straße 32/34, Haus K
Tel.+49 30 936684-0
Fax+49 30 936684-44
berlin@nordcap.de

Vertrieb West
40699 Erkrath
Max-Planck-Straße 30
Tel.+49 211 540054-0
Fax+49 211 540054-54
erkrath@nordcap.de

Vertrieb Nord
21079 Hamburg
Großmoorbogen 5
Tel.+49 40 766183-0
Fax+49 40 770799
hamburg@nordcap.de

Vertrieb Süd
55218 Ingelheim
Hermann-Bopp-Straße 16
Tel.+49 6132 7101-0
Fax+49 6132 7101-20
ingelheim@nordcap.de